

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平4-71466

⑮ Int.Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成4年(1992)3月6日

A 23 L 1/308
C 12 P 19/14
19/16
19/20

Z

8114-4B
8214-4B
8214-4B
8214-4B

審査請求 未請求 請求項の数 7 (全6頁)

⑭ 発明の名称 水溶性食物繊維の製造法

⑯ 特 願 平2-183479

⑰ 出 願 平2(1990)7月11日

⑱ 発 明 者 竹 内 政 保 静岡県富士市今泉3912-25
⑱ 発 明 者 中 久 喜 輝 夫 静岡県三島市加茂57
⑱ 発 明 者 村 松 明 静岡県田方郡函南町平井1371-29
⑱ 発 明 者 丸 山 厚 二 静岡県富士市今泉2255-11
⑲ 出 願 人 日本食品化工株式会社 東京都千代田区丸の内3丁目4番1号
⑳ 代 理 人 弁理士 松 井 茂

明 細 書

1. 発明の名称

水溶性食物繊維の製造法

2. 特許請求の範囲

(1) 植物繊維質原料をアルカリ抽出し、この抽出物をエキソ型のグルコシダーゼで処理することを特徴とする水溶性食物繊維の製造法。

(2) 植物繊維質原料をアルカリ抽出し、この抽出物をキシラナーゼ及びエキソ型のグルコシダーゼで処理することを特徴とする水溶性食物繊維の製造法。

(3) 前記キシラナーゼとして、バクテリア起源のアルカリキシラナーゼを用いる請求項2記載の水溶性食物繊維の製造法。

(4) 前記エキソ型のグルコシダーゼとしてグルコamilラーゼ、 α -グルコシダーゼ、 β -グルコシダーゼから選ばれた少なくとも1種を用いる請求項1～3のいずれか1つに記載の水溶性食物繊維の製造法。

(5) 前記植物繊維質原料として、とうもろこし

の外皮、米飯、小麦ふすま、大麦ふすま、麦芽根、木材から選ばれた少なくとも1種を用いる請求項1～4のいずれか1つに記載の水溶性食物繊維の製造法。

(6) 前記植物繊維質原料として、とうもろこしの外皮、米飯、小麦ふすま、大麦ふすま、麦芽根、木材から選ばれた少なくとも1種から、澱粉質、蛋白質、脂質、無機質等を除去したものを用いる請求項1～4のいずれか1つに記載の水溶性食物繊維の製造法。

(7) 前記アルカリ抽出物を前記酵素で処理した後、脱色処理し、脱塩処理し、更に濃縮して乾燥する請求項1～6のいずれか1つに記載の水溶性食物繊維の製造法。

3. 発明の詳細な説明

「産業上の利用分野」

本発明は、穀類の外皮、麦芽根、木材などの植物繊維質原料から、ヘミセルロースを主成分とする水溶性食物繊維を製造する方法に関し、特に水に溶解させたときに透明性に優れた水溶性食物繊維

維の製造法に関する。

「従来の技術」

近年、健康食品として食物繊維が注目されている。この食物繊維とは、セルロース、ヘミセルロース、リグニン、ペクチン等を主成分とするもので、従来のいわゆる粗繊維 (Crude Fiber) とは区別され、穀物などに含まれている植物細胞壁及び細胞内容物に含まれる植物性の難消化性成分だとされている。このような食物繊維源としては、広く穀類や豆類の外皮 (一般に“ふすま”あるいは“ぬか”と呼ばれる) が注目されており、これらが血清コレステロールの増減、肥満、糖尿病の予防、虫垂炎、大腸癌、食品中の毒性物質の排除促進等に相関関係があることが認められつつある。しかし、穀類や豆類の外皮は、そのままでは水に溶けず、微粉化しても口中で食感を損なうなどの欠点があった。

このような理由から、穀類や豆類の外皮からヘミセルロースを抽出して水溶性の食物繊維を得ようとする試みがなされている。ヘミセルロース

は、穀類や豆類の外皮などをアルカリ処理することによって抽出することができる。また、こうして抽出されたヘミセルロースは、血清コレステロールの上昇抑制作用を発揮することが見出されている (特公昭59-1689号参照)。

「発明が解決しようとする課題」

しかしながら、アルカリ抽出して得られるヘミセルロースは、水に溶解させたときに濁りを生じるため、飲食品に添加した場合、その透明性を損なうという欠点があった。

したがって、本発明の目的は、穀類の外皮などの植物繊維質原料から、水に溶かしたときに透明度の高い、ヘミセルロースを主成分とする水溶性食物繊維の製造法を提供することにある。

「課題を解決するための手段」

上記目的を達成するため、本発明の水溶性食物繊維の製造法は、植物繊維質原料をアルカリ抽出し、この抽出物をエキソ型のグルコシダーゼで処理することを特徴とする。

また、本発明の水溶性食物繊維の他の製造法

は、植物繊維質原料をアルカリ抽出し、抽出物をキシラーゼ及びエキソ型のグルコシダーゼで処理することを特徴とする。

以下、本発明について好ましい態様を挙げて更に詳細に説明する。

本発明において、植物繊維質原料としては、穀類の外皮、麦芽根、木材などのキシランを含む森林産廃棄物が好ましく使用されるが、これらから澱粉質、蛋白質、脂質、無機質等を除去して調整したもの、すなわちセルロース、ヘミセルロースを主成分とし、若干のリグニンを含むものがより好ましく使用される。ここで、穀類の外皮としては、例えばとうもろこしの外皮、米ぬか、小麦ふすま、大麦ふすまなどが好ましく使用される。

穀類の外皮、麦芽根、木材などの原料から澱粉質、蛋白質、脂質、無機質等を除去する方法としては、酵素処理、化学的処理、物理的処理などを採用することができ、また、これらを組み合わせることもよい。

酵素処理としては、例えば α -アミラーゼ、グ

ルコアミラーゼ等の澱粉分解酵素、リパーゼ等の脂質分解酵素、セルラーゼ等の繊維素分解酵素を、 $\text{pH}3 \sim 9$ 、温度 $30 \sim 100$ °C の条件下で作用させて処理する方法などが挙げられる。また、化学的処理としては、原料に鉱酸、有機酸などの水溶液を添加し、 $\text{pH}2 \sim 5$ の条件下に加熱する方法や、食品用界面活性剤を添加し、 $\text{pH}3 \sim 8$ の条件下に熱処理する方法などが挙げられる。更に、物理的処理としては、例えば原料をホモジナイザー、ハンマーミル等の粉砕機で粉砕した後、篩別する方法などが挙げられる。

植物繊維質原料をアルカリ抽出する方法は、公知の方法で行なうことができる。例えば上記の植物繊維質原料を、水酸化ナトリウム、水酸化カルシウムなどのアルカリ水溶液に懸濁させ、所定の温度及び時間で処理すればよい。好ましい一例としては、植物繊維質原料100重量部に、水酸化カルシウム0.8重量部、水1000重量部を加え、125°Cにて15分間処理することにより、ヘミセルロースを抽出することができる。

グルコフミラーゼとして「グルコサーム」(商品名、ノボ生化学工業製)、 α -D-GlcA (商品名、ノボ生化学工業製)、 α -MnCl₂ (商品名、ノボ生化学工業製)等、新日本化学工業製)等、その他のグルコシターゼとしてトランスグルコシターゼ(天野製薬製)等、 β -グルコシターゼとしてセルラーゼである「サイトラーゼ123」(商品名、ゼンコ社製)、「ノボサーム188」(商品名、ノボ生化学工業製)等が市販されている。

また、エキソ型のグルコシターゼの添加量及び反応条件は、酵素の種類により異なるが、例えばグルコフミラーゼの場合、力価として15単位/g以上、好ましくは35単位/g以上添加し、pH 3.5～5.0、好ましくは4.0～5.0、温度40～70℃、好ましくは55～60℃の条件下で、1時間以上、好ましくは2～48時間反応させるのが好ましい。

なお、グルコフミラーゼの力価の測定は、可溶性澱粉を基質としてpH 4.8、40℃の反応条件下で1分間に1 μ molのグルコシド結合を切断する酵素量を1単位として行なう。

しい。なお、キシラナーゼの力価の測定は、トラソコシよりアルカリで抽出した α -D-グルコースを基質として、pH 7、60℃の反応条件下で、1分間に1 μ molのキシロースに相当する還元糖を生産する酵素量を1単位とする。

本発明で用いるキシラナーゼは、エキソ型のもよりエキソ型のもので好ましく、カテシ源のものでも、バクテリア起源のものでも使用できるが、バクテリア起源のキシラナーゼの方が純度が高いのでより好ましい。

また、キシラナーゼは、作用至適pHが、酸性のものからアルカリ性のものまであり、必要に応じてpHを調整することによりいつでも使用可能であるが、抽出物のpHがアルカリ性であることから、アルカリ側に至適pHを有するアルカリキシラナーゼがより好ましい。このようなアルカリキシラナーゼとしては、例えば特公昭50-13357に記載されたキシラナーゼが挙げられる。

このアルカリキシラナーゼは、通常のキシラナーゼがpH 4～5の酸性側に至適pHがあるのに対

本発明の一つの方法では、こうして得られたアルカリ抽出液を固液分離し、清澄液過し、必要に応じてpHを調整した後、エキソ型のグルコシターゼを添加して酵素反応させる。

エキソ型のグルコシターゼは、グルコシド結合を非還元末端より順次切断する加水分解酵素であって、例えばアルターゼ、トランスグルコシターゼ、グルコフミラーゼ等の α -グルコシターゼ、セルラーゼ等の β -グルコシターゼとが知られている。アルカリ抽出液をこれらの酵素で処理することにより、いずれの場合も水に溶かしたときの透明度が向上した水溶性食物繊維が得られるが、例えばセルラーゼで処理した場合には、 α -D-グルコースの一部が、単糖又はオリゴ糖にまで分解してしまい、食物繊維含量がやや低下する傾向がある。本発明では、水に溶かしたときの透明度を向上させる効果が大きく、かつ、食物繊維含量の高いものが得られるという理由から、特にグルコフミラーゼが好ましく用いられる。

エキソ型のグルコシターゼとしては、例えば、ターゼで酵素反応させる。

キシラナーゼによる処理と、エキソ型のグルコシターゼによる処理とは、どちらを先にを行なってもよく、あるいは、両者を同時に添加して酵素反応させてもよい。しかし、キシラナーゼでの処理を行なうと、反応液の粘度が低くなり、後の処理工程が容易になるので、キシラナーゼでの処理を行なった後、エキソ型のグルコシターゼでの処理を行なう方が好ましい。

キシラナーゼでの処理を行なった後、エキソ型のグルコシターゼで処理する方法は、以下のように行なう。

すなわち、前記アルカリ処理した抽出液を、好ましくは50～60℃に冷却し、必要に応じて調整、塩酸等でpHを調整した後、キシラナーゼを添加して反応させる。キシラナーゼの添加量は、抽出物の固形分1gあたりに対して0.001～10単位程度が好ましく、反応時間は、1～96時間程度が好ま

特開平4-71466 (4)

分離し、必要に応じて清澄濾過し、更に好ましくは、脱色、脱脂処理し、濃縮、乾燥して、ヘミセルローアを主成分とする水溶性食物繊維を得ることができる。

また、植物繊維質原料をアルカリ処理して得られた抽出物を固液分離し、清澄濾過した後、pH調整して、エキソ型のグルコシターゼ及びキシラナーゼで処理し、酵素失活、脱色、脱脂処理し、濃縮、乾燥することができる。

こうして得られたヘミセルローアを主成分とする水溶性食物繊維は純度が高く、少量で優れた生体活性効果が期待できる。また、水溶性で、水に溶解させたとき、透明性に優れているので、例えば、透明果汁、お茶、紅茶、スープ、透明な機能性飲料、透明な清涼飲料水、ゼリー、プリンなどの食品に添加しても飲食品の透明性を損なうことがない。

「作用」

本発明によれば、植物繊維質原料からアルカリ

して、中性～アルカリ性まで作用pH範囲が広いので、アルカリ抽出後にpH調整を必要としないか、わずかな糖の使用でも、また、耐熱性も強いので、使いやすい。

なお、本発明においては、上記のような通常のキシラナーゼ、アルカリキシラナーゼの他に、キシラナーゼを含有する市販のセルラーゼを単独又は上記キシラナーゼと併用して用いることもできる。例えば、セルロース製のスプレーなどにおいては、キシラナーゼとしての活性も認められるため、本発明のキシラナーゼとして使用することが可能である。

こうしてアルカリ抽出液にキシラナーゼを反応させて得られた反応液を、前記方法によりエキソ型のグルコシターゼで処理する。

アルカリ抽出液を、エキソ型のグルコシターゼだけで処理して得られた反応液、又は、アルカリ抽出液を、エキソ型のグルコシターゼ及びキシラナーゼで処理して得られた反応液は、例えば加熱して酵素を失活させた後、遠心分離等により固液

抽出したヘミセルローアを、エキソ型のグルコシターゼで処理することにより、水に溶解させたとその透明性に優れ、光沢のある水溶性食物繊維が得られる。また、ヘミセルローアがより高純度化されるので、水に溶かしたときの粘度上昇も少なくなる。

植物繊維質原料からアルカリ抽出したヘミセルローアを、エキソ型のグルコシターゼで処理することにより、上記のような効果が得られる理由が、詳細にはわかっていないが、次のように推測される。すなわち、繊維タンパク質又はペクチンのグルコシターゼが作用すると繊維タンパク又はペクチン様多量の立体構造が変化して溶解性が下がり、凝固定着する。更に、この凝固沈降過程で白濁物質が抱き込まれるように共沈する。こうしたヘミセルローア以外の不純物が除去され、透明度が向上すると考えられる。

また、エキソ型のグルコシターゼでの処理に加えてキシラナーゼでの処理を行なうと、ヘミセル

トウモロコシのクエクトミリンゾで得られた外殻を水洗して炭化物を除いて脱水した後、1重量%濃度の水酸化カルシウム溶液中に浸漬し、90℃で1時間加熱して抽出処理を行なった。

この抽出処理液を遠心分離により清澄化し、その濃液を中和した後、2重量%のキシラナーゼを添加して60℃で30時間反応させた。なお、キシラナーゼとしては、特公開50-13357号に記載されたものを同様に調整して用いた。反応終了後、90℃で30分間加熱して酵素を失活させた。

次に、この処理液を各種の市販の酵素で処理して、フロックの形成状態をみた。ここで、フロックの形成とは、ある特定の酵素で処理すると、初め濁っていた反応液の上層が時間と共に透明感を増し、下層にフロック（沈殿）が生じる現象を意味している。すなわち、酵素反応と凝集作用が同時に起こって発生する現象である。このフロックは、濾過又は遠心分離によって容易に分離でき、それによって上清液の透明度が向上するので、フロック形成があるかないかは、上清液の透明度の上昇につながる指標となる。

試験した酵素は、以下の通りである。

- ①「クライスターゼ L-1」（商品名、大和化成製）…液化型 α -アミラーゼ
- ②「クライスターゼ T-5」（商品名、大和化成製）…耐熱性 α -アミラーゼ
- ③ β -アミラーゼ（長瀬産薬製）
- ④ G4 生成酵素（キリンビール製）
- ⑤「ベクチナーゼ A」（商品名、天野製薬製）…ベクチナーゼ

⑥「ベクチナーゼ G」（商品名、天野製薬製）…ベクチナーゼ

⑦「セルラーゼ A」（商品名、天野製薬製）…セルラーゼ

⑧「セルラーゼ T」（商品名、天野製薬製）…セルラーゼ

⑨「スミチーム L」（商品名、新日本化学製）…糖化型 α -アミラーゼ

⑩トランスグルコシダーゼ（天野製薬製）

⑪「グルクザイム」（商品名、天野製薬製）…グルコアミラーゼ

⑫「アミログルコシダーゼ」（商品名、ノボ生化学工業製）…グルコアミラーゼ

⑬「サイトラーゼ 123」（商品名、ゼネンコ社製）…セルラーゼ（セルラーゼ製剤であるがグルコアミラーゼを含んでいる）

⑭「ノボザイム 188」（商品名、ノボ生化学工業製）… β -グルコシダーゼ又はセロビアーゼ

この結果を表 1 に示す。

（以下、余白）

表 1

酵素	フロック形成
クライスターゼ L-1	×
クライスターゼ T-5	×
β -アミラーゼ	×
G4 生成酵素	×
ベクチナーゼ A	×
ベクチナーゼ G	×
セルラーゼ A	×
セルラーゼ T	×
スミチーム L	×
トランスグルコシダーゼ	○
グルクザイム	○
アミログルコシダーゼ	○
ノボザイム 188	○
サイトラーゼ 123	○

○…フロック形成あり

×…フロック形成なし

以上の結果から、グルコアミラーゼである「グルクザイム」、「アミログルコシダーゼ」、 α -グルコシダーゼであるトランスグルコシダーゼ、セルラーゼである「サイトラーゼ 123」はフロックを形成し、他の酵素はフロックを形成しないことがわかる。すなわち、植物繊維質原料のアルカリ抽出物を、エキソ型のグルコシダーゼで処理すると、フロックを形成し、その上清は透明になることがわかる。

実施例 2

トウモロコシのウェットミリングにより得られる外皮を水洗して、夾雑物を除去し、脱水した後、1重量%濃度の水酸化カルシウム溶液中に懸濁させ、90℃で、1時間加熱してアルカリ抽出を行なった。

この抽出液を遠心分離により清澄化し、塩酸を用いて pH を 4.8 に調整した後、1重量%のグルコアミラーゼ（「アミログルコシダーゼ」、商品名、ノボ生化学工業製）を添加して、10時間反応させた。

と同等にして水溶性食物繊維の粉末品を得た。

比較例

実施例3において、グルコフミラーゼによる処

理をしない他は、実施例3と同様にして水溶性食

物繊維の粉末品を得た。

試験例

実施例2、3、4及び比較例で得られた水溶性

食物繊維について、水に溶解させたときの濃度

と、食物繊維含量を測定し、比較した。

なお、濃度は、5重量%水溶液を調製し、660

nm (1cmセル) の吸光度を測定した。

また、食物繊維含量は、酵素重量法 (アラス

キー法) により測定した。

その結果を表2に示す。

(以下空白)

次いで、この反応液を、80℃に加熱して、酵素

失活させた後、脱塩、脱塩、脱色、脱色、脱色

度の液状品を得た。この液状品の一部を、噴霧乾

燥機により熱風温度200℃で乾燥して、水溶性食

物繊維の粉末品を得た。

実施例3

実施例2と同様にして得たアルカリ抽出液を、

遠心分離により清澄化し、塩酸を用いて中和した

後、2重量%のキシナラーゼ (実施例1と同じも

の) を添加し、60℃で30時間反応させた。

この反応液に、塩酸を添加してpH4.8に調整し

た後、1重量%のグルコフミラーゼ (「アミログ

ルコシターゼ」1、商品名、ノボ生化学工業製)

を添加して10時間反応させ、実施例2と同様に、

酵素を失活させ、脱塩、脱塩、脱色、脱色、脱色

して、水溶性食物繊維の粉末品を得た。

実施例4

実施例3において、グルコフミラーゼの代わり

にセルラーゼ (「サイトラーゼ」123)、商品名、

セキノ社製) 1重量%を用いた他は、実施例3

表2

食物繊維含量 (%)	濃度 (0.01%)	比較例
90.1	0.017 ~ 0.042	90.5
90.5	0.013 ~ 0.031	73.4
73.4	0.029 ~ 0.031	89.0
89.0	0.174 ~ 0.211	

以上の結果からわかるように、グルコフミラー

ゼでの処理を行なった実施例2、3で得られた水

溶性食物繊維は、水に溶解させたときの濃度が低

く、若しく透明性に優れており、食物繊維含量の

低下しなかった。

また、グルコフミラーゼの代わりにセルラーゼ

を用いて処理した実施例4の場合、食物繊維含量

が低くなるが、濃度は低く、透明性には優れ

る。食物繊維含量が低くなるのは、セルラーゼの

反応により、低分子化され、単糖又はオリゴ糖に

まで分解されてしまうためと考えられる。

一方、エキソ型のグルコシターゼの処理を行な

と同等にして水溶性食物繊維の粉末品を得た。

比較例

実施例3において、グルコフミラーゼによる処

理をしない他は、実施例3と同様にして水溶性食

物繊維の粉末品を得た。

試験例

実施例2、3、4及び比較例で得られた水溶性

食物繊維について、水に溶解させたときの濃度

と、食物繊維含量を測定し、比較した。

なお、濃度は、5重量%水溶液を調製し、660

nm (1cmセル) の吸光度を測定した。

また、食物繊維含量は、酵素重量法 (アラス

キー法) により測定した。

その結果を表2に示す。

(以下空白)

酵素を失活させ、脱塩、脱塩、脱色、脱色、脱色

して、水溶性食物繊維の粉末品を得た。

実施例4

実施例3において、グルコフミラーゼの代わり

にセルラーゼ (「サイトラーゼ」123)、商品名、

セキノ社製) 1重量%を用いた他は、実施例3

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 04-071466

(43)Date of publication of application : 06.03.1992

(51)Int.Cl. A23L 1/308
C12P 19/14
C12P 19/16
C12P 19/20

(21)Application number : 02-183479

(71)Applicant : NIPPON SHOKUJIN KAKO CO LTD

(22)Date of filing : 11.07.1990

(72)Inventor : TAKEUCHI MASAYASU

NAKAKUKI TERUO

MURAMATSU AKIRA

MARUYAMA KOJI

(54) PRODUCTION OF WATER-SOLUBLE FOOD FIBER**(57)Abstract:**

PURPOSE: To obtain the title fibers having high transparency and gloss in dissolution in water by extracting a vegetable fiber raw material with an alkali, and treating the extract with an exo form glucosidase.

CONSTITUTION: A vegetable fiber raw material (preferably material obtained by removing starch, protein lipid, inorganic substances, etc., from periderm of maize, rice bran, wheat bran, barley bran, malt root or wood) is extracted with an alkali, and the extract is treated with an exo form glucosidase (preferably glucoamylase, α -glucosidase or β -glucosidase) to give the objective fibers.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office